

Couscous & Ratatouille von Karin

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Basilikum, Oregano, Thymian

| | |
|------------------------------|--|
| 1.75 kg Couscous | |
| 3.5 Liter Bouillon (flüssig) | Aufkochen, über Couscous giessen Zugedeckt ca. 5min quellen lassen |
| 525 g Zwiebel | |
| 10.5 Stück Knoblauchzehen | Öl oder Butter in Pfanne geben Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter (Thymian, Basilikum, Oregano) fein schneiden, beifügen |
| 1.31 kg Auberginen (g) | |
| 1.31 kg Pepperoni (g) | |
| 1.31 kg Tomaten | |
| 1.31 kg Zucchini (g) | Gemüse in Stücke schneiden, zugeben Mit 1.25KL Salz & wenig Pfeffer würzen, ca. 15 - 20min dämpfen |